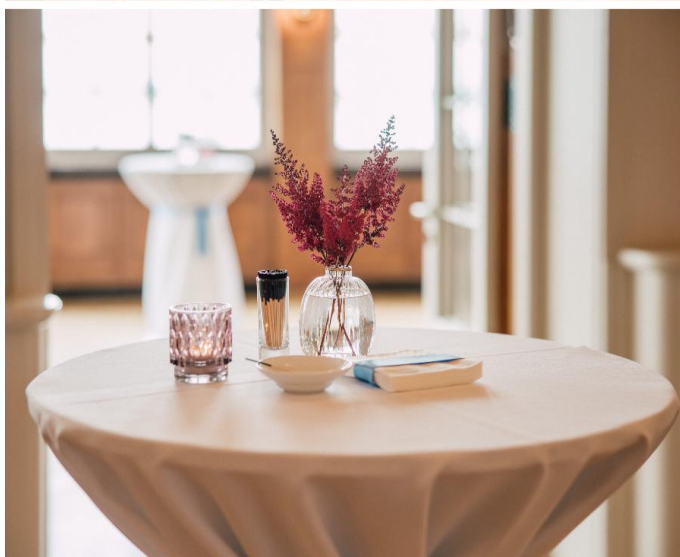




Angebot für Ihren Apéro Riche



KAPAZITÄTEN

RAUM

			
	Cocktail	Tafel lang	Tafel rund
Festsaal	600 Personen	274 Personen	220 Personen
Galerie	150 Personen	72 Personen	-
Kleiner Saal	150 Personen	100 Personen	70 Personen
Oberes Seezimmer	40 Personen	24 Personen	-
Restaurant	80 Personen	70 Personen	-

RAUMMIETE FÜR FESTSAAL / KLEINER SAAL

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Theater- und Musikgesellschaft Zug verrechnet.

EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzen wir folgenden Mindestumsatz voraus:

April - September CHF 9'000.00

Oktober - März CHF 7'000.00

Der Umsatz muss durch Menü und Getränke erreicht werden, ansonsten wird die Differenz als Miete aufgebucht.

RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Anlässe im Theater Casino

Theater Casino Zug
Leitung Raumvermietung
anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 05 50

Anlässe im Restaurant

Restaurant Theater Casino Zug
Projektleiter Gastronomie
bankett@theatercasino.ch
+41 41 729 10 40

IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

Mit dem Bus	Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 605 und 611)
Mit dem Zug	Haltestelle «Zug Casino»
Parkhäuser	Parkhaus Altstadt Casino, Zugerbergstrasse, 6300 Zug
für mit dem Auto	Parkhaus Frauensteinmatt, Frauensteinmatt, 6300 Zug

PERSONENANZAHL

Eine Änderung der Teilnehmer:innenzahl für das Essen muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht berücksichtigt werden, d.h. es wird die ursprüngliche Personenzahl in Rechnung gestellt. Übersteigt die effektive Gästeanzahl die gemeldete Anzahl, behalten wir uns das Recht vor zusätzliche Speisen anzubieten und diese nach Aufwand zu verrechnen.

PROBEESEN

Geniessen Sie bereits vor Ihrem geplanten Anlass einen festlichen Abend bei uns. Melden Sie sich 10 Tage vor dem gewünschten Tasting Termin mit der Menuauswahl bei uns und wir bereiten alles für Sie vor. Die Konsumationen vom Tasting werden Ihnen in Rechnung gestellt.

VERLÄNGERUNG

In unseren Räumen können Sie ohne Verlängerungsgebühr bis 23.00 Uhr feiern. Danach erheben wir pro angebrochene Stunde eine Pauschale von:

Im Restaurant	Pro angebrochene Stunde	400.00
In den Banketträumlichkeiten	Pro angebrochene Stunde	500.00

Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

UMBAUPAUSCHALE

Aufwand Mitarbeiter für die Ummöblierung vor und nach dem Anlass (bei exklusiv Reservationen im Restaurant)	Pauschal	300.00
--	----------	--------

ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:
CHF 45.00/ 75cl Flasche
CHF 90.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 75.00/ 70cl Flasche

SHOWEFFEKTE

Im Restaurant, auf der Terrasse sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen und Pyrotechniken verboten.

Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.	Pauschal	500.00
---	----------	--------

ADMINISTRATIONS AUFWAND

Für den administrativen Aufwand und die Beratungen verrechnen wir folgende Pauschalen:

Anlass bis 50 Personen	offeriert
Anlass 50 - 100 Personen	CHF 200.00
Anlass 100 - 150 Personen	CHF 250.00
Anlass ab 150 Personen	CHF 300.00

APÉRO PAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALEN

Einheit Preis

LAMPENFIEBER

Snacks auf den Stehtischen verteilt:

Grosse Grissinistangen

Salzige Erdnüsse

Kartoffelchips

Person 19.00

HAUPTPROBE

Saisonaler Salat im Glas

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Schinkengipfeli

Karotten-Ingwersuppe

Käseküchlein

Person 35.00

GROSSER AUFTRITT

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Karotten-Ingwersuppe

Schinkengipfeli

Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten

Passionsfrucht-Cheesecake

Früchte Streuselkuchen

Person 55.00

GRANDE FINALE

Grissini, Oliven und Parmesan

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, bunten Karotten und Kräuter-Zitronensauerrahm

Kichererbsen Curry mit Kräutertofu

Passionsfrucht Cheesecake

Früchte Streuselkuchen

Person 77.00

Zu den Apéropauschalen servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Gas), Weisswein, Rotwein und Orangensaft.

Die Weinauswahl erfolgt durch das Restaurant Theater Casino Zug.

Wir rechnen mit 2 dl Wein und mit 3dl Mineralwasser oder Orangensaft pro Gast.

Beinhaltet die Pauschale eine Süssspeise, servieren wir einen Kaffee/Espresso pro Person.

Zusätzliche Konsumationen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Zusätzlich zu allen Pauschalen buchbar:

Bier, Goldmandli & alkoholfrei 33cl

Person 2.00

Softgetränke, divers 33cl

Person 2.00



APÉRO

Einheit

Preis

FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)

Nüsse und Chips	Person	3.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.50
Parmesanwürfel	Person	3.50
Gemischte Oliven	Person	3.50
Oliven "Ascolane"	Person	3.00
Grissini	Person	2.50
Grissini mit Rohschinken	Person	4.00
Karottentatar auf Tabiakachip	Stück	5.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Stück	4.50
Käseküchlein	Stück	4.50
Tomaten Bruschetta	Stück	3.50
Roggenbrot mit Kartoffelfrischkäse und Schnittlauch	Stück	5.00
Gurken-Minzkaltschale	Stück	4.50
Gazpacho	Stück	4.50
Karotten-Ingwersuppe	Stück	4.50
Quiche Lorraine	Stück	4.50
Gemüse Quiche mit Broccoli und Kernen	Stück	4.50
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Stück	6.50
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Stück	6.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Stück	5.50
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Stück	5.00
Backhendlstreifen mit Limonen Crème fraîche	Stück	6.00
Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu Mayonnaise	Stück	6.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Stück	5.50
Geschmorte Wassermelone im Kräuter-Panko Mantel und Miso Mayonnaise	Stück	5.00
Tatar vom Rind auf Brioche mit Belperknolle und grobkörnigem Senf	Stück	6.50



SCHAUMWEINE

Einheit Preis

FrankreichDevaux Grande Réserve | Champagne Devaux | Champagne
Pinot Noir | Chardonnay

75cl 82.00

Devaux Coeur des Bar Blanc de Blancs | Champagne Devaux | Champagne
Chardonnay

75cl 95.00

Perrier - Jouët Grand Brut | Champagne Perrier - Jouët | Champagne
Pinot Noir | Meunier | Chardonnay

75cl 99.00

ItalienValdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry | Cantina Vedova | Venetien
Glera

75cl 65.00

Franciacorta Brut Satèn | La Fiorita | Lombardei
Chardonnay

75cl 75.00

SpanienBalma Brut Classic Penedès | Mas Bertran | Penedès
Xarel Lo | Macabeu

75cl 69.00

ROSÉWEINE**Schweiz**Weissherbst Klettgau | Weinbau Ruch | Schaffhausen
Pinot Noir

75cl 69.00

FrankreichChâteau La Mascaronne Rosé | Château La Mascaronne | Provence
Grenache | Cinsault | Syrah | Rolle

75cl 79.00

WEISSWEINE

Einheit Preis

SchweizWeisser Zweigelt | Weingut Irsslinger | Zürich
Weisser Zweigelt75cl 65.00
150cl 132.00Solaris Buonas | Weinbau Holzgang | Zug
Solaris

75cl 59.00

Chardonnay | Roman Hermann | Graubünden
Chardonnay

75cl 79.00

Giullare Bianco di Merlot | FA'WINO | Tessin
Merlot

75cl 62.00

ÖsterreichGrüner Veltliner Engabrunn | Weingut Steinschaden
Grüner Veltliner

75cl 62.00

FrankreichChablis | William Fèvre | Burgund
Chardonnay

75cl 79.00

Sancerre Blanc | Vacheron | Loire
Sauvignon Blanc

75cl 79.00

La Truffière Côtes du Rhône Blanc | La Ferme du Mont | Rhône
Clairette | Grenache Blanc | Marsanne | Rousanne | Viognier

75cl 59.00

ItalienMostofiore Trebbiano Toscana | Fattoria di Petrognano | Toskana
Trebbiano

75cl 69.00

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola | iLauri | Abruzzan
Pinot Grigio

75cl 59.00

SpanienVerdejo Copaboca | Bodegas Copaboca | Rueda
Verdejo

75cl 55.00

Sauvignon Blanc Gorgorito | Bodegas Copaboca | Rueda
Sauvignon Blanc

75cl 59.00

ROTWEINE

Einheit Preis

SchweizPinot Noir Le Petit | Roman Hermann | Graubünden
Pinot Noir

75cl 75.00

Cuvée d'Elysée | Le Clos de Céligny | Genf
Garanoir | Cabernet Sauvignon | Divico

75cl 69.00

Tinello | Kopp von der Crone Visini | Tessin
Merlot

75cl 72.00

FrankreichCôtes du Rhône Villages Valréas Rouge | Clos Bellane | Rhône
Grenache | Syrah

75cl 65.00

Relais de La Dominique | Château La Dominique | St. Émilien
Merlot

75cl 72.00

Château Durfort-Vivens Le Plateau | Les Parcelles de Durfort-Vivens | Margaux
Cabernet Sauvignon | Merlot75cl 79.00
150cl 159.00Château Haut-Bages Liberal | 5ème Cru Classé | Pauillac
Cabernet Sauvignon | Merlot75cl 92.00
150cl 185.00**Italien**Barbera d'Alba Superiore | Poderi Roccanera | Piemont
Barbera

75cl 62.00

Meme Chianti Riserva | Fattoria di Petrognano | Toskana
Sangiovese | Canaiolo

75cl 69.00

Bajo Montepulciano d'Abruzzo | I Lauri | Abruzzen
Montepulciano

75cl 59.00

SpanienCopaboca Tinto Crianza | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero
Tempranillo

75cl 59.00

Juan Galindo Reserva | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero
Tempranillo

75cl 72.00

Rioja Reserva Monasterio de Yuso | Bodegas David Moreno | Rioja
Tempranillo | Garnacha75cl 69.00
150cl 139.00

GETRÄNKE & BARANGEBOT

BAR ANGEBOT

	Einheit	Preis
Gin-Tonic	Portion	17.00
Negroni	Portion	17.00
Vodka Orange/ Mate / Lemon	Portion	17.00
Cuba Libre	Portion	17.00
Moscow Mule	Portion	17.00
Dark & Stormy	Portion	17.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	17.00
Hugo	Portion	14.00
Aperol Spritz	Portion	14.00
Wild Berry mit Prosecco, Limettensaft und Beeren	Portion	14.00
Bier, Goldmandli	33cl	6.50

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Portion	14.00
No-Groni	Portion	14.00

DIGESTIF

Bulleit Bourbon	4cl	13.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	10.00
Etter Kirsch	2cl	10.00
Etter Vieille Poiré	2cl	10.00
Etter Vieille Prune	2cl	10.00
Cognac Hennessy XO	2cl	19.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger / Allegra	77cl	9.00
Softdrinks	33cl	6.00
Orangensaft	100cl	14.00
Kaffee / Espresso	Portion	5.50
Tee	Portion	6.00

AUS DEM DISPENSER

Hausgemachter saisonaler Eistee	100cl	18.00
Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten	100cl	12.00

APÉRO RICHE	Einheit	Preis
KALTE APÉROSPEISEN		
✓ Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln	Person	6.50
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat	Person	6.50
Gebeizter Swisslachs mit Fenchel-Orangensalat und Granatapfelgel	Person	7.50
Bunter Coleslaw Salat mit geröstetem Pouletoberschenkel und Yuzu Mayonnaise	Person	7.00
Tataki vom Rind auf Quinoa-Chili Salat mit Limetten Joghurt	Person	8.50
Tomaten Panna Cotta und Gurken-Basilikumrelish	Person	6.50
✓ Jungerbsen-Currypüree mit Karottenspitzen und Grapefruit	Person	6.50
WARME SPEISEN IN BOWLS		
✓ Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und schwarzem Karottenchip	Person	14.00
Erbsenrisotto mit Burrata Espuma und Cherrytomaten	Person	16.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola Espuma und Parmesan	Person	15.00
✓ Kräuter Fregola Sarda mit geröstetem Blumenkohl und Olivencrumble	Person	16.00
Getrübtes Kartoffelpüree mit Onzen Ei, Spinat und Kräuter Hollandaise	Person	16.00
Felchenfilet Mülleriant mit Kräuterrahmsauce und Süsskartoffelpüree	Person	17.50
Fischknusperli mit Limonen Mayonnaise und Salzkartoffeln	Person	17.00
Ravioli mit Kalbfleisch dazu geschmorte Randen und Marsala Jus	Person	16.00
Geschmorte Haxe vom Rind mit Kräuter-Zitronensauerrahm, Polenta und bunten Karotten	Person	16.50
Zufikerli Würstli mit Senfcrème und lauwarmen Kartoffelsalat	Person	16.00
SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TELLERCHEN		
Zitronen-Thymian Panna Cotta	Person	6.00
Himbeermousse mit Mandelkrokant	Person	6.00
Apfelstrudel im Glas	Person	6.50
Passionsfrucht-Cheesecake	Person	6.00
Felchlin Schokoladenmousse	Person	7.00
Tonkabohnen-Crème brûlée	Person	6.00
Klassisches Tiramisu	Person	6.00
Früchte Streuselkuchen	Person	5.50
✓ Karottenkuchen mit Pistaziencrème	Person	5.50
Pekannuss-Brownie mit Vanille-Mascarponecrème	Person	6.00
✓ Auswahl an Glacé im Glas	Person	5.00
✓ Fruchtsalat	Person	6.50
✓ = Kann Vegan produziert werden		
LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)		
Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.50
Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren	Person	18.50
Burger vom Rind im hausgemachten Burger Bun mit Speck-Raclettekäse und Trüffel Mayonnaise	Person	23.00
Pasta mit Cacio e Pepe oder all'amatriciana	Person	22.00
Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott	Person	15.00
Marsala Sabayone	Person	11.00
Für den Auf- und Abbau der Livestationen verrechnen wir Pauschal CHF 200.00 pro Station.		
MITGEBRACHTE DESSERTS		
Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:	Person	9.00
Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir:	Person	4.00
Für angelieferte Torten übernehmen wir keine Haftung.		
GLACEWAGEN		
Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küsnacht am Rigi	Kugel	5.50
CANDY-BAR		
Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren	Person	5.00
ZUM KAFFEE		
Hausgemachte Friandises	Person	7.00

RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR

Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung.

Unsere Raumgestalterin Livia Schmid, sowie wie unsere Hausfloristin Martina Camenzind unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.

*Die Lieferung und Abholung wird durch das Team der Gastronomie koordiniert.
Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.*

DESIGN

Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammasdesign.ch

TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 76 453 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

MOBILIAR

Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.

ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE

	Einheit	Preis
Weisse Tischwäsche	Stück	10.00
Stühle umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	8.00
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	8.00
Weisse Stoffservietten		inklusive
Spezielles Geschirr/ Besteck		nach Aufwand

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Person	2.50
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer & Leinwand	Pauschal	120.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	100.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive



MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

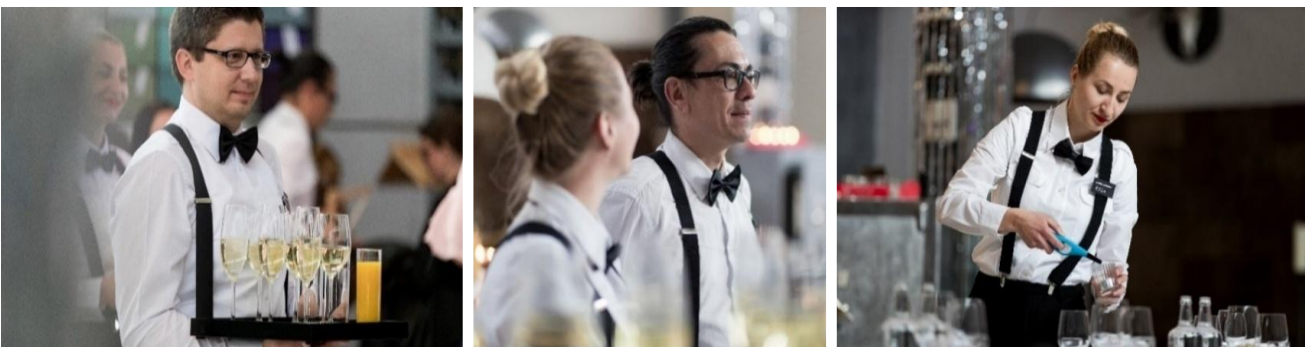
		Einheit	Preis
Standard Uniform	Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze		inklusive



A touch of color	Weisses Hemd, schwarze Hose, eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze	Mitarbeitender	10.00
-------------------------	--	----------------	-------



Chic	Weisses Hemd, schwarze Hose, eine schwarze Fliege und schwarze Hosenträger	Mitarbeitender	10.00
-------------	--	----------------	-------



VOM ERSTEN BIS ZUM LETZTEN MOMENT

Das Theater Casino Zug setzt alles daran, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird. Von der Planung und Umsetzung bis hin zu kulinarischen Höhenflügen für Sie und Ihre Gäste. Damit Sie sich voll auf Ihre Gäste konzentrieren können, wird Ihnen mit einer Komplett-Betreuung inklusive Servicepersonal, den Rücken frei gehalten.

Durch die langjährige Erfahrung und der engen Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern, schafft das Theater Casino Zug einen einmaligen Auftritt. Grösse und Art spielen hierbei keine Rolle.

An Ihrem Fest sollen vom Ambiente bis zur grossartigen Küche wirklich alle Wünsche erfüllt werden.

Lassen Sie sich die Möglichkeiten von den Profis zeigen, die Ihr Fest mit Herz und Verstand organisieren.

KONTAKT

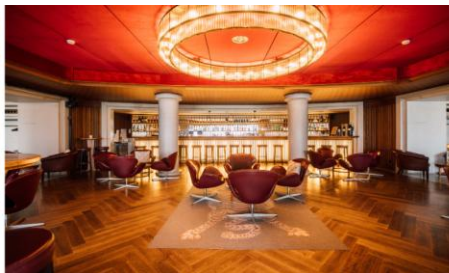
GAMMACATERING AG

Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch



Leandro Feusi

Gastgeber
leandro.feusi@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



UNSERE PARTNER

BLUMEN

TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 76 453 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

DEKO

Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammadesign.ch

DESIGN

Torte

Sprüngli
T +41 (0) 44 224 47 11
bestell-service@spruengli.ch
www.spruengli.ch/shop

Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe

Wo Menschen zusammenkommen, entsteht Atmosphäre, Emotion und Erinnerung. Im Theatercasino Zug vereinen sich Kulinarik, Gastlichkeit und Inszenierung zu einem stimmigen Gesamterlebnis für Firmenanlässe und private Feiern.

Mit frischen, saisonalen Produkten kreiert unser Küchenteam überraschende Genussmomente. Aufmerksame Gastgeberinnen und Gastgeber sowie eingespielte Projektteams sorgen für klare Abläufe und eine reibungslose Umsetzung bis ins Detail.

Das Restaurant Theatercasino Zug ist Teil der GAMMACATERING AG und verbindet Restaurantqualität mit langjähriger Eventkompetenz auf höchstem Niveau.



Zunft Haus zur Saffran

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN

Limmatquai 54
8001 Zürich
T +41 44 251 37 40
info@zunfthauszursaffran.ch

GAMMACATERING®

GAMMACATERING

Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

HAUTE

HAUTE

Talstrasse 65
8001 Zürich
T +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch



SCHLÖSSLI UTENBERG

Kultur . Café . Anlässe

Schlössli Utenberg

Utenberg 643
6006 Luzern
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

NACHHALTIGKEIT



Nachhaltiger Genuss kombiniert mit einmaliger Weitsicht

Das Restaurant Theater Casino Zug liegt an schönster Lage direkt am Zugersee und überzeugt mit einem traumhaften Ausblick. Das junge Küchenteam bereitet alles frisch zu und legt grossen Wert auf eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln von kleinen Produzenten. Ehrliche, saisonale und lokale Küche, mit viel Liebe zubereitet, mit Produkten aus der Region.

Nachhaltigkeit wird hier generell grossgeschrieben: Das Restaurant Theater Casino Zug engagiert sich wie das ganze Haus im Nachhaltigkeitsprogramm «Swissustainable» und ist auf Level II – engaged eingestuft.

Das motiviert uns, Kunden und Gäste einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten.

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen / wenn nicht lieferbar, dann aus Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur